**Mini babas tomate-mayonnaise**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/06/mini-babas-tomate-mayonnaise-p1010659-r-copy.jpg) **Pour 30 Mini babas**

**- 6** [**tomates séchées**](https://recettes.de/tomate-seche) **à l'huile**  
**- 1 échalote**  
**- 2 œufs**  
**- 2 càs de** [**pesto**](https://recettes.de/pesto) **de basilic**  
**- 20 g d'huile d'olive**  
**- 20 g de lait**  
**- 50 g de farine**  
**- 6 g de levure**  
**- sel & poivre du moulin**  
**-** [**mayonnaise**](https://recettes.de/mayonnaise)

**Empreintes à mini babas (en silicone pour moi)**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Recettes du [**pesto**](https://croquantfondantgourmand.com/pesto-au-basilic/) et de la [**mayonnaise**](https://croquantfondantgourmand.com/mayonnaise-delicieuse-rapide-et-legere/).  
Éplucher et couper grossièrement l'échalote, couper les tomates en dés.  
Mettre le tout dans le bol d'un mini hachoir et mixer finement.  
Ajouter les œufs, le pesto et mixer.  
Incorporer l'huile, le lait, la farine, la levure, du sel et du poivre et mixer.  
Vérifier l'assaisonnement puis répartir la pâte dans les empreintes en la tassant.  
Enfourner pour 12 minutes.  
À la sortie du four, retourner la plaque sur une grille et laisser refroidir.  
Disposer les  mini-babas sur le plat de service et les décorer  
d'un toupet de mayonnaise.